

2015 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT RAMMENAS/OESTER/AVOCADO

Rammenas/Oester/Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
platte oesters	20	st
ballons 000		
avocado	1	st
sushi azijn	10	ml
olijfolie		
limoen	1	st
citroen	1	st
sinaasappel	0.5	st
witte rammenas (rettich)	10	cm
sjalotten	3	st
daikon cress	1	st

AVOCADOCRÈME: 1. Schil de avocado, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in stukken. 2. Pureer met een staafmixer het vruchtvlees samen met de sushisazijn. 3. Doe er langzaam wat olijfolie bij tot je een smeùige puree krijgt. Doe de crème in een spuitzak. **CITRUSVINAIGRETTE:** 4. Rasp de sinaasappel, de limoen en de citroen. Pers de limoen en citroen en neem van beide 10 ml voor stap 5. Pers de sinaasappel, gebruik alle sap voor stap 5. 5. Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en sprenkel deze over de geopende oesters. **PRESENTEREN:** 6. Neem een klein vierkantbordje en schep hierin een flinke lepel grof zeezout. 7. Schil de rammenas en snij met de julienne dunschiller de rammenas in sliertjes en verdeel over de oesters. 8. Maak kleine ringentjes van de sjalot en verdeel deze ook over de oesters. 9. Maak enkele dotjes avocadocrème in de oesters en dresseer er een Daikon cress op.

Coquille/Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse coquilles	13	st
komkommers	3	st
borage cress		
oesterblaadjes		
komkommersap	200	ml
suiker	50	g
blaadjes gelatine	5	st
peper uit de molen		
zout naar smaak		
olitalia toscano olijfolie	150	ml
enkele druppels limoensap		
eidooier	55	g
eiwit	40	g
dragonedik	4	g
zout	2.5	g
pepermolen	6	slagen
dijon mosterd fijn	5	g
zonnebloemolie	150	ml
valderrama picudo olijfolie	25	ml
gemalen zwarte peper	2	g
oester	1	st
borage (komkommerkruid)		

MARSHMALLOW: 1. Zorg dat de borden NIET warm zijn, en plaats de marshmallows er als laatste op. 2. Maak van 2 komkommers met schil 200 ml sap in de sapcentrifuge. 3. Week 5 blaadjes gelatine in koud water tot ze zacht zijn. 4. Verwarm 100 ml komkommersap met de suiker, los daarin de gelatine op, voeg de rest van het sap toe en breng het op smaak met zout en peper. 5. Klop het gedurende een half uur koud in een keukenmachine. 6. Doe de massa in kleine, met olie ingevette flexipan vormpjes en laat dit 1 uur opstijven (30 marshmallows maken). **VINAIGRETTE:** 7. Ontdoe 1 komkommer voor de vinaigrette van zaadlijst, schil behouden, anders wordt de vinaigrette te waterig. Maak hier ook sap van in de sapcentrifuge. 8. Doe alle ingrediënten in een hoge beker en meng het met de staafmixer tot een homogene vloeistof. **MAYONAISE:** 9. Draai de dooier, het wit, de edik, het zout, de pepers en de mosterd samen met de oester in een hoge beker tot een gladde zalf. 10. Voeg vervolgens met een dun straaltje de beide oliën onder voortdurend kloppen toe zodat er een mooie mayonaise ontstaat. 11. Wrijf het tot slot door een fijne zeef en doe het in het ISli apparaat waarop 2 gaspatronen worden gezet. Als de mayonaise te koud wordt, plaats de ISI fles dan heel even in een pan met wat warm water. 12. Reserveer 10 coquilles, maak ze evt. schoon en spoel ze af en leg ze vervolgens op een schone doek te drogen, halveer ze. **CANNELLONI'S:** 13. Snijd van de laatste komkommer 4 dunne repen en leg ze plat neer. Hak de 3 overige coquilles zeer fijn (tartaar) en maak ze op het allerlaatste moment aan met olijfolie en peper en zout met rasp van limoen. 14. Verdeel de tartaar gelijkmatig over de

komkommerrepen en rol voorzichtig op. 15. Snij hiervan 30 kleine cannelloni's. PRESENTEREN:
16. Neem een bord en trek een streep met de vinaigrette. 17. Plaats aan weerszijden
marshmallow en leg de cannelloni's haaks op de marshmallows. 18. Garneer de marshmallows
met een half oesterblad. 19. Plaats op de lauwwarme mayonaise 2 blaadjes borage
(komkommerkruid). 20. Snijdt de coquilles doormidden. Peper en zout en bak coquilles om en
om op hoog vuur. 21. Plaats deze aan weerszijden van de vinaigrette en spuit er een kleine
toef lauwwarme mayonaise op.

Risotto/Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)	25	g
paddenstoelenbouillon	2	liter
olijfolie		
kleine ui	1	st
carnaroli risottorijst	400	g
witte wijn	100	ml
knolselderij	250	g
grana padano (kaas)	200	g
portobellos (champignons)	6	st
boter		
platte peterselie	25	g

1. Diepe borden warm zetten. 2. Maak van 60 gr paddestoelenfond 2 lt paddestoelenbouillon.
3. Week op 2 na de gedroogde paddestoelen 10 min. in de nog hete bouillon. Neem de paddestoelen uit de bouillon en hak ze fijn. 4. Vijzel de 2 losse porcini's fijn tot droge poeder, je kunt ook het kleine maalmachientje gebruiken, in beide gevallen: zeef daarna de poeder door een grote bolzeef. 5. Snipper de ui fijn. 6. Snijdt de knolselderij in zeer kleine blokjes en blancheer de blokjes in wat bouillon. Daarna kan de bouillon weer terug bij de rest, reserveer de knolselderij. 7. Schil ± 20 snippers van de kaas en rasp de rest van de kaas. 8. Snijdt de portobellos in gelijke dikke plakken, de puntjes en overige afsnijdsels heel fijn snijden en samen met de fijngesneden porcini reserveren. 9. Haal de steeltjes van de peterselie, reserveer ± 10 toefjes (al naar gelang benodigd is voor de opmaak) in een bakje water en hak de rest fijn. 10. Breng de bouillon aan de kook en houd hem tegen de kook aan. 11. Begin met dit punt nadat de 2e gang uit is geweest. Vanaf nu kan het ongeveer 40-50 min. duren. Verhit 3 el olie in een ruime pan en fruit hierin de ui zachtjes glazig. Voeg de rijst toe en bak de korrels al roerend 1 min. met de ui mee. 12. Schenk de wijn in de pan en breng alles al roerend aan de kook. Laat alles zachtjes koken tot de wijn door de rijst is opgenomen. Voeg een soeplepel bouillon toe en laat de rijst zachtjes koken tot het vocht is opgenomen. Roer af en toe. Herhaal dit tot 1,5 tot 2 liter bouillon gebruikt is. Dit duurt ca. 40-50 minuten. Voeg ongeveer 10-15 min voor einde van de kooktijd de knolselderij en de (geweekte) paddestoelen toe. 13. Verhit olie en wat boter in een koekenpan en bak de plakken portobello op hoog vuur al omscheppend mooi bruin, laat het vocht verdampen. Strooi er zout en peper over. 14. Neem de pan Risotto van het vuur en roer de boter, geraspte kaas, peterselie en naar smaak peper er door. NB de risotto is gaar als je hem tussen 2 vingers kan verpulveren, er blijft max. 1 hard stukje over. 15. Leg een deksel op de pan en laat de risotto nog 3 min. staan. PRESENTEREN: 16. Verdeel de risotto over diepe borden met een ringsteker (niet te groot). 17. Leg de plakken portobello, de kaaskrullen erop en garneer met een takje peterselie. 18. Bestrooi het bord met wat droge paddestoelenpoeder.

Kalfslende/Knolselderij/Biet/Dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende (vuil)	1000	g
fond de veau	500	ml
rode port	200	ml
rode wijn	200	ml
room	200	ml
roomboter	100	g
dragon	15	g
sjalot	1	st
peper		
zout		
knolselderij	2	st
groene appel	1	st
rundervet of vet spek (kaantjes)	200	g
melk		
gele biet	1000	g
rode biet	1000	g

1. Zet vierkante borden warm. 2. Begin met het opzetten van de jus de veau (volgens basisreceptuur), door de kalfslende te prepareren in stukken 5 x 250 g, alle afsnijdsels zijn voor de jus de veau (reserveer het vlees). 3. Passeer de fond door een fijne zeef en laat reduceren. Regelmatig ontvetten. 4. Kook de wijn en port voor 2/3 in. Voeg enkele stelen van de dragon toe. 5. Kook de room in een aparte pan in. 3 BEREIDINGEN VAN KNOLSELDERIJ - Ravioli: 6. Snij dunne plakken op de snijmachine en steek er 20 rondjes uit. Maak er een paar meer voor de zekerheid. Blancheer deze net gaar. 7. Maak van de appel een fijne brunoise en gaar deze met iets witte wijn, poedersuiker en iets gehakte dragon. Gegrilde schijven: 8. Snij plakken van ongeveer 1 cm dik en steek hier rondjes uit. Blancheer ze en grill ze licht aan. 9. Maak een Kaantjessuiker: bak de heel fijn gesneden kaantjes uit. Droog de kaantjes op keukenpapier. Mousseline: 10. Kook de restjes knolselderij in half water met half melk met een teentje knoflook en een sjalotje en maak hiervan een puree en wrijf deze door een fijne zeef (controleren en gebruik evt. de staafmixer). Monteer het geheel op met olijfolie. BIETJES (DIVERSE KLEUREN): 11. Clarifeer 250 g roomboter. 12. Kook de bietjes afzonderlijk gaar en spoel ze koud. 13. Schil ze en maak hiervan cilinders van diverse hoogtes. 14. Verwarm in wat roomboter (de rest heb je nodig voor punt 15) en breng op smaak met peper en zout. VOORBEREIDEN: 15. Braad de kalfslende, in geklarifeerde roomboter, aan beide zijde voor ongeveer 5 minuten (gebruik kernthermometer: 52°C is rood, 64°C is over de top rosé, het gaart nog iets na, dus stop ong op 58°C). 16. Haal uit de pan en laat rusten. 17. Deglaceer de braadpan met de ingekookte wijn/port. 18. Voeg de Jus de veau toe en laat inkoken. 19. Voeg de room en laat nog iets inkoken tot saus dikte. 20. Passeer door een zeef en voeg de gehakte dragon toe. PRESENTEREN: 21. Trancheer de kalfslende in 6 dikke rechte plakken. 22. Bouw op het bord de ravioli met appelvulling. 23. Leg hiernaast de gegrilde selderij met daarop de kaantjes. 24. Maak een mooie ruime veeg van de mousseline. 25. Rangschik de bietjes van hoog naar laag. 26. Serveer de saus op de borden aan tafel vanuit een theepotje.

Rubik's Dessert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse passie jus	350	g
mango	300	g
rijpe ananas	300	g
banaan	300	g
poedersuiker	325	g
water	325	g
suiker	60	g
rozenwater	25	ml
agar agar	2	g
kiwi	7	st
pitahaya	4	st
kokos	130	g
bloem	50	g
eiwit	2	st
boter	120	g
appelbloesem		
dulce mix		

SORBET: 1. Borden koud zetten. 2. Meng alle ingrediënten, blender deze en haal het door een fijne zeef. 3. Draai hier vervolgens een sorbetijs van. ROZENGELEI: 4. Kook alle ingrediënten minimaal 2 minuten, mocht de gelei te lang staan, en het wordt te hard, dan kun je hem door te verwarmen weer vloeibaar krijgen. KUBUS: 5. Maak het fruit schoon en snij er blokjes van 1x1x1 cm van. 6. Mozaïek het fruit per 30x9 blokjes op een platte plaat en gelei er met de rozengelei. 7. Zet koel weg. KOKOS TUILE: 8. Smelt de boter en laat wat afkoelen. 9. Verwarm de voor naar 175°C. 10. Meng de kokos, bloem, poedersuiker en eiwit door elkaar. 11. Als laatste de gesmolten boter (niet te warm). 12. Rol het beslag uit tussen 2 vellen bakpapier. Maak hiervan kleine rondjes 5 cm Ø en bak deze gedurende 10 minuten in de oven, evt nog even met stekers netjes afsteken. 13. Haal ze van de plaat en laat ze op een rooster verder afkoelen. PRESENTEREN: 14. Maak een kubus van 3 laagjes. 15. Garneer rondom met de appelbloesem en Dulce Mix. 16. Leg twee quenelles sorbetijs aan weerszijde op het bord en leg hierop/tegenaan een kokostuile.